Newsletter

Vol.577 2025.7.7

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL:03-3755-3101
FAX:03-3755-3105

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

From this week's "Concierge"

二十四節気「小暑」

山ぶどうの葉
（徳島　福島）

青々として蔦の葉の様なイメージ、しゃれた演出に使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では突き出しの敷き葉として、洋食ではお料理の飾りとしても。ワインベースのカクテルに添えても美しい。

花ニラ　花韮菜　韮菜花（岡山県産）
"Hana-nira", Chinese chive buds, Garlic chive buds [Allium tuberosum]

花ニラの特徴は、葉ニラよりも香りがマイルドで爽やかなこと。火を通しても歯ごたえもあり、食感も良いので主に炒め物に使われています。もちろん、茎の先に小さなネギ坊主(蕾)が付いている可愛らしい姿も個性的で、火を通しても青々とした存在感でお料理を一際印象的に彩ります。中国では周年の野菜となっているようですが、日本では初夏～夏の時期に収穫されます。しかし以前は数県で栽培されていた花ニラも、今では岡山１県だけとなり、生産者も少なくなってしまったのがなんとも残念ではあります。ニラはβカロテンやビタミンも豊富な優良野菜。特に夏バテしそうな時期には、食欲をそそる香りで私たちの食欲を刺激してくれます。

お取り寄せ

国産サリコルヌ/アッケシソウ/シーアスパラ（福岡）

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、塩辛い野菜として知られています。多くのミネラル分を含んでいます。魚介料理に添える塩味のするトッピングとしてなど、高級フレンチなどでもよく使われている食材です。

バイリング（長野　福岡）

「はくれい茸」「白霊茸」「雪嶺茸」とも呼ばれています。火を入れるとまるでアワビのようにコリコリとした食感で香り豊か。煮崩れもせず、その存在感はお料理の中でも十分に主張され、ワンランク上の高級食材としても知られています。陸のアワビとも称され、食通に愛され、その希少さ貴重さから神のキノコと呼ばれるほど珍重されてきました。

赤茄子（熊本）

味がとても繊細な赤茄子。果肉が軟らかくアクも少ない。火を入れるとトロリとした滑らかで素晴らしい口当たりです。

一時期入荷が途切れておりましたが、再入荷いたしました！

エディブルフラワー「フロックススター」ミックス（愛知）

「フロックススター」は花弁の縁がまるで星の瞬きの様に不規則に裂けている形も非常に魅力的で、料理の中にあっても立体的に映ることでしょう。デザートプレートにも可愛らしい。

大長茄子（熊本）

長さが 60cm 前後にもなる、日本でもっとも長いナス。熊本鹿本地域で 30 年以上前から生産されており、現在熊本県伝統野菜に認証されています。皮はしっかりとしており中身は柔らかくふんわりとした味わいです。